

# GRAND JAS 2021



Syrah, Grenache et une pointe de Manosquin

« Jas » est un mot provençal désignant les grandes bergeries en pierres d'antan. L'une d'entre elle, qui servait de repos aux troupeaux transhumant de la crau vers les alpes et inversement, surplombe une de nos plus vielle parcelle.

Sélection parcellaire, c'est toute l'intensité d'arome et de matière des Alpes de Haute-Provence.

Poudingue caractéristique du plateau de Valensole (galets roulés pris dans une matrice calcaire). Sol pauvre et caillouteux mais profond et particulièrement vivant.

## VINIFICATION

Macération de 25 jours en cuves béton, fermentation malolactique puis élevage de 12 mois en fûts. Parfois 24 pour la syrah. Mise en bouteille sans filtration ni collage.

## PALMARES MILLESIMES PRECEDENTS



Millésime  
2013

Millésime  
2012



75 cL  
150 cL

Garde:  
15-20 ans

Degré  
alcoolique  
14.%

## MENTIONS LEGALES

Valeur énergétique en calories (Kcal/ 100mL): - Contient des sulfites - Stabilisateur: gomme arabique